

## Oro líquido



Aceite de oliva virgen extra significa ofrecer los más altos estándares de calidad, estamos hablando de aceite de oliva que nos brinda un sabor exquisito al paladar. Es imprescindible el proceso cuidadoso de elaboración desde el momento de la recolección de la aceituna. Debemos tener en cuenta que la oliva, tanto cuando se recolecta, como cuando se transforma en aceite, va a estar en contacto directo y continuo con el metal.

Partimos de la base de que el acero inoxidable es un material muy común en la industria alimentaria, y dependiendo de la aplicación en la que se vaya a utilizar, se considerará emplear un tipo u otro. En función de sus elementos de aleación, la ductilidad puede variar, al igual que el comportamiento frente a la corrosión y a los cambios de temperatura.

Los aceros inoxidables austeníticos son los más empleados en alimentación por su fácil limpieza, resistencia a la corrosión, ductilidad y soldabilidad, a la vez que ofrecen unas condiciones higiénicas que garanticen que el producto no se vea afectado por ningún contaminante externo.

Pero es importante tener en cuenta que antes de elegir un tipo de inoxidable, os informéis previamente para conocer cuál es el más aconsejable para vuestro caso. En la web de Cedinox, tienes disponible un canal de consultas directo a nuestros especialistas [Formulario consultas técnicas \[ /sites/cedinox/es/consultas-sobre-acero-inoxidable/ \]](#)

Hemos tenido la oportunidad de conocer de primera mano un proceso de elaboración de aceite de oliva en una empresa familiar y queremos compartirlo con vosotros [Cortijo Virgen de los Milagros \[ /export/sites/cedinox/galleries/aplicaciones-industria-alimentaria-pdf/Cortijo-Virgen-de-los-Milagros..pdf \]](#)